

Ucierane ciasto ze śliwkami

Ciasto z dedykacją dla mojej kochanej Mamusi :). Wam polecam upiec ciasto na weekend, a na pewno takie ciasto z sercem uraduje nie jedną buzię :). Ciasto ze śliwkami jest naprawdę proste do przygotowania.

Ucierane ciasto ze śliwkami



pół kostki masła
8 łyżek cukru
3 jajka
1 i 1/4 szklanki mąki pszennej
łyżeczka proszku do pieczenia
kilka śliwek

łyżka brązowego trzcinowego cukru
Masło utrzeć z cukrem na jasny puch.

Wbijać kolejno jajka i miksować.

Mąkę wymieszać z proszkiem i przesiać do ciasta.

Wymieszać szpatułką ręcznie aż wszystko się połączy.

Małą tortownicę (np. średnica 18 cm) lub formę silikonową w kształcie serca wysmarować tłuszczem i posypać bułką tartą.

Wlać ciasto do formy.

Śliwki pozbawić pestek, przekroić na pół, układać na cieście
środkiem śliwki do góry.

Wierzch posypać łyżką brązowego cukru.

Piec przez 40-45 minut do tzw. suchego patyczka.





DUSIOWA KUCHNIA





